

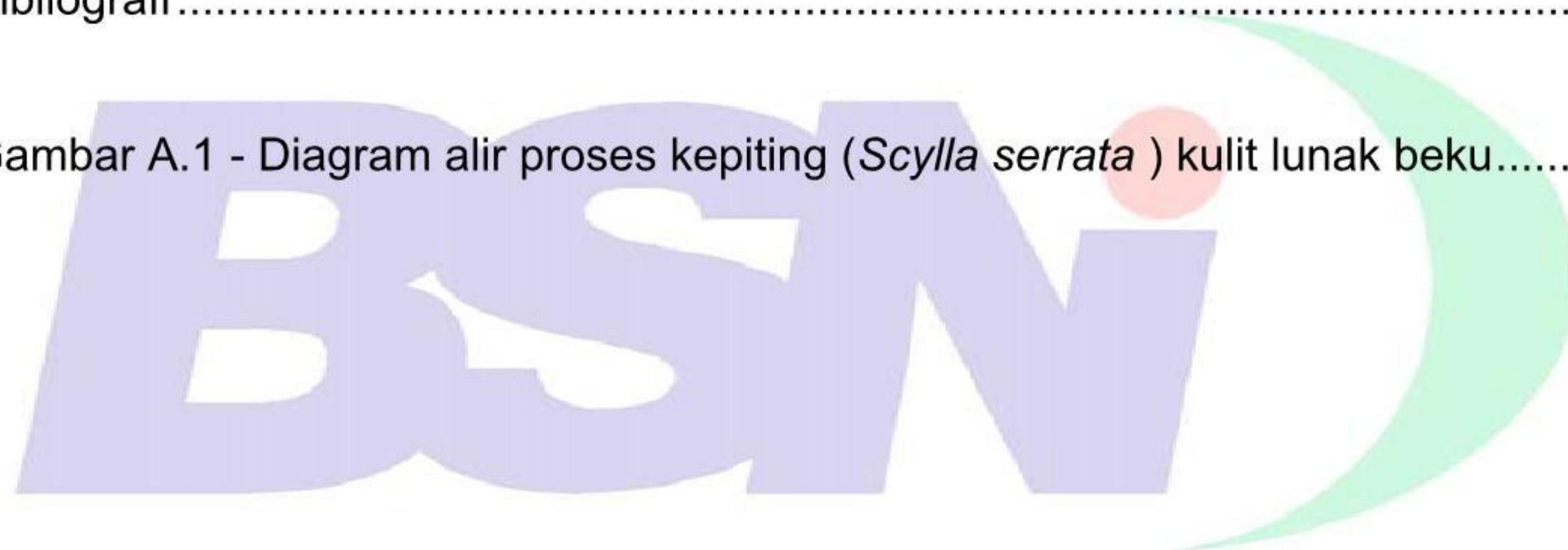


Kepiting (*Scylla serrata*) kulit lunak beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan



Daftar isi

| | |
|--|----|
| Daftar isi..... | i |
| Prakata | ii |
| 1 Ruang lingkup..... | 1 |
| 2 Acuan normatif..... | 1 |
| 3 Istilah dan definisi | 1 |
| 4 Bahan | 1 |
| 5 Peralatan | 1 |
| 6 Penanganan dan pengolahan..... | 2 |
| 7 Syarat pengemasan..... | 4 |
| 8 Pelabelan..... | 4 |
| Lampiran A (informatif) Diagram alir proses kepiting (<i>Scylla serrata</i>) kulit lunak beku..... | 6 |
| Bibliografi | 7 |
| Gambar A.1 - Diagram alir proses kepiting (<i>Scylla serrata</i>) kulit lunak beku..... | 6 |



Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas kepiting kulit lunak beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini merupakan standar baru.

SNI ini terdiri dari 3 (tiga) bagian yang tidak terpisahkan yaitu:

- Bagian 1: Spesifikasi;
- Bagian 2: Persyaratan bahan baku;
- Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat teknis, dan rapat konsensus pada tanggal 6 Nopember 2008 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

- 1) Undang-Undang No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
- 2) Undang-Undang No.8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
- 3) Undang-Undang No.31 tahun 2004 tentang Perikanan.
- 4) Peraturan Pemerintah No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
- 5) Peraturan Pemerintah No.82 Tahun 2001 tentang Pencemaran Air.
- 6) Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
- 7) Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
- 8) Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 17 Juni 2009 sampai dengan 17 September 2009 dengan hasil akhir RASNI.

Kepiting (*Scylla serrata*) kulit lunak beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan penanganan dan pengolahan kepiting (*Scylla serrata*) kulit lunak beku.

2 Acuan normatif

SNI 01-4782.1-2006, *Es untuk penanganan ikan – Bagian 1: Spesifikasi*.

SNI 7560.2:2010, *Kepiting (Scylla serrata) kulit lunak beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

3 Istilah dan definisi

3.1

potensi bahaya

potensi kemungkinan terjadinya bahaya di dalam suatu proses atau pengolahan produk yang meliputi 2 aspek yaitu bahaya yang akan mengakibatkan gangguan terhadap keamanan (*food safety*) dan mutu produk/keutuhan pengolahan (*wholesomeness*)

4 Bahan

4.1 Bahan baku

Bahan baku kepiting kulit lunak beku sesuai SNI 7560.2:2010.

4.2 Bahan penolong

4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di unit pengolahan memenuhi persyaratan kualitas air minum sesuai dengan ketentuan tentang syarat untuk pengawasan kualitas air minum.

4.2.2 Es

Es yang digunakan dibuat dari air yang memenuhi persyaratan sesuai SNI 01-4872.1-2006. Dalam penggunaannya, es ditangani dan disimpan di tempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.

5 Peralatan

5.1 Jenis peralatan

- a) Alat pembekuan;
- b) Ember;

- c) Gunting;
- d) Keranjang plastik;
- e) Meja proses;
- f) Timbangan;
- g) Wadah.

5.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam penanganan ubur-ubur asin mempunyai permukaan yang halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran jasad renik, tidak retak dan mudah dibersihkan. Semua peralatan dalam keadaan bersih, sebelum, selama dan sesudah digunakan.

6 Penanganan dan pengolahan

6.1.1 Kemasan

- a) Potensi bahaya: *non food grade* karena tidak ada bukti untuk digunakan pada pangan dan kotor karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan kemasan yang sesuai spesifikasi kemasan untuk pangan.
- c) Petunjuk: kemasan yang diterima di unit pengolahan diverifikasi terkait keamanan pangan, dan terlindung dari sumber kontaminasi kemudian disimpan pada gudang penyimpanan yang saniter.

6.1.2 Label

- a) Potensi bahaya: *non food grade* karena tidak ada bukti untuk digunakan pada pangan dan kotor karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan label yang sesuai spesifikasi label untuk pangan.
- c) Petunjuk: label yang diterima di unit pengolahan diverifikasi terkait peruntukan produknya, kemudian disimpan pada gudang penyimpanan yang saniter.

6.1.3 Bahan baku

- a) Potensi bahaya: Spesifikasi bahan baku tidak sesuai karena kerusakan fisik.
- b) Tujuan: mendapatkan bahan baku yang memenuhi persyaratan mutu
- c) Petunjuk: bahan baku diuji secara organoleptik, untuk mengetahui mutunya, disortir menurut jenis dan ukuran secara cepat, cermat dan saniter. Bahan baku diidentifikasi dan diberi kode untuk kemudahan dalam penelusuran *traceability* dan diperlukan sampai produk akhir.

6.2 Pencucian 1

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kerusakan fisik dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan mutu bahan baku yang bersih dan aman untuk dikonsumsi.
- c) Petunjuk: kepiting kulit lunak utuh segar dicuci menggunakan air bersih dingin secara cepat, cermat, dan saniter.

6.3 Pembunuhan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kerusakan fisik dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.

- b) Tujuan: mendapatkan mutu kepiting kulit lunak sesuai spesifikasi kepiting kulit lunak dan aman untuk dikonsumsi.
- c) Petunjuk: kepiting kulit lunak direndam dalam air dingin suhu 0 °C - 5 °C secara cepat, cermat dan saniter.

6.4 Sortasi

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene
- b) Tujuan: mendapatkan bahan baku yang sesuai spesifikasi mutu kepiting kulit lunak segar.
- c) Petunjuk: kepiting kulit lunak dipisahkan sesuai dengan ukuran dan mutu secara cepat, cermat dan saniter.

6.5 Pemotongan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kerusakan fisik dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan kepiting kulit lunak tanpa insang, mata dan alat kelaminnya.
- c) Petunjuk: kepiting kulit lunak dipotong bagian insang, mata dan alat kelaminnya menggunakan gunting yang steril. Pemotongan dilakukan secara cepat, cermat dan saniter.

6.6 Pencucian II

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kerusakan fisik dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan mutu kepiting kulit lunak bersih dan aman untuk dikonsumsi.
- c) Petunjuk: kepiting kulit lunak dicuci menggunakan air bersih dingin dengan suhu 0 °C - 5 °C secara cepat, cermat, dan saniter.

6.7 Pembungkusan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kerusakan fisik dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan mutu kepiting kulit lunak terbungkus rapi sesuai spesifikasi kepiting kulit lunak dan aman untuk dikonsumsi.
- c) Petunjuk: kepiting kulit lunak dikemas satu per satu menggunakan plastik, dan disusun pada pan pembeku secara cepat, cermat, dan saniter

6.8 Penimbangan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan kepiting kulit lunak yang aman untuk dikonsumsi.
- c) Petunjuk: kepiting kulit lunak ditimbang satu per satu secara cepat, cermat dan saniter.

6.9 Pembekuan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena pembekuan yang tidak sempurna (*partial freezing*).
- b) Tujuan: mendapatkan mutu kepiting kulit lunak beku yang sesuai dengan spesifikasi kepiting kulit lunak beku.
- c) Petunjuk: kepiting kulit lunak beku dibekukan pada suhu dan waktu yang telah ditentukan untuk mencapai suhu pusat maksimal -18 °C.

6.10 Pengemasan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kerusakan fisik kemasan dan kesalahan label terkait keamanan pangan.
- b) Tujuan: untuk mendapatkan produk yang aman dikonsumsi dan melindungi produk dari kerusakan fisik kemasan selama penyimpanan dan transportasi.
- c) Petunjuk: produk dimasukkan ke dalam yang berlabel sesuai ketentuan yang berlaku secara cepat, cermat, dan saniter.

6.11 Penyimpanan

- a) Potensi bahaya: mutu tidak sesuai dengan spesifikasi mutu kepiting kulit lunak beku karena suhu penyimpanan tidak sesuai spesifikasi
- b) Tujuan: mendapatkan produk yang aman dikonsumsi dan melindungi produk dari kerusakan fisik selama penyimpanan.
- c) Petunjuk: kepiting kulit lunak beku disimpan dalam gudang beku (*cold storage*) dengan suhu $-20\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 1\text{ }^{\circ}\text{C}$. Penataan produk dalam gudang beku diatur sedemikian rupa sehingga memungkinkan sirkulasi udara dapat merata dan memudahkan pembongkaran dengan sistem FIFO.

6.12 Pemuatan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene serta suhu tidak sesuai spesifikasi
- b) Tujuan: mendapatkan produk yang aman dikonsumsi dan melindungi produk dari kerusakan fisik selama pemuatan.
- c) Petunjuk: kepiting kulit lunak beku dimuat dalam alat transportasi yang dapat mempertahankan suhu pusat maksimal $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ dan terlindung dari penyebab yang dapat merusak mutu produk.

7 Syarat pengemasan

7.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk kepiting kulit lunak beku, bersih, tidak mencemari produk yang dikemas, terbuat dari bahan yang baik dan memenuhi persyaratan bagi produk kepiting kulit lunak beku.

7.2 Teknik pengemasan

Produk akhir dikemas dengan cepat, cermat, secara saniter dan higienis. Pengemasan dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dari luar terhadap produk.

8 Pelabelan

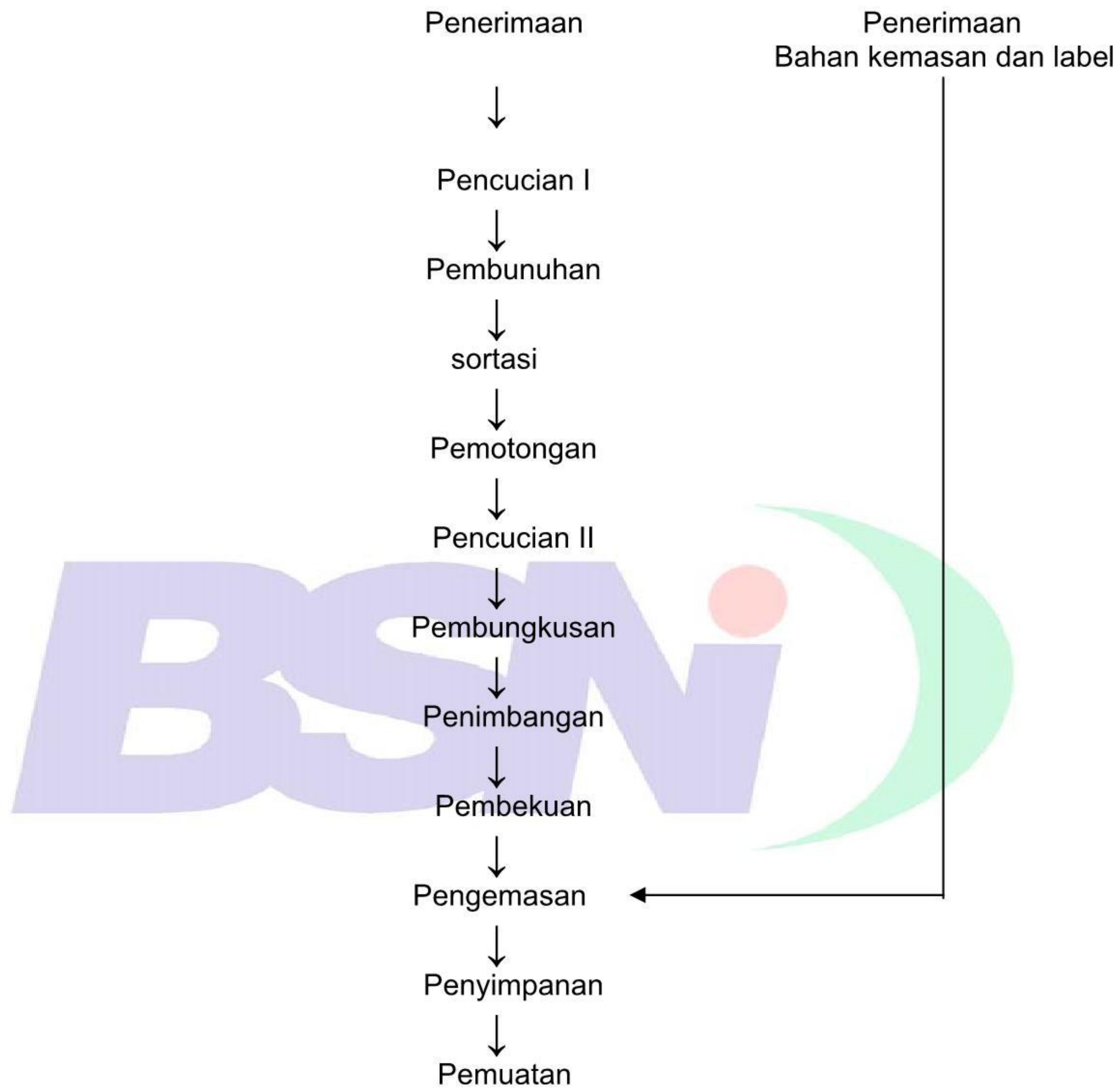
Setiap kemasan produk kepiting kulit lunak beku yang akan diperdagangkan agar diberi label dengan benar dan mudah dibaca, mencantumkan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut:

- a) nama produk;
- b) berat bersih atau isi bersih;

- c) daftar bahan yang digunakan;
- d) nama dan alamat produsen pihak yang memproduksi atau memasukkan pangan ke dalam wilayah Indonesia;
- e) tanggal, bulan dan tahun produksi;
- f) tanggal, bulan dan tahun kedaluwarsa.



Lampiran A
(informatif)
Diagram alir proses kepiting (*Scylla serrata*) kulit lunak beku



Gambar A.1 - Diagram alir proses kepiting (*Scylla serrata*) kulit lunak beku

Bibliografi

Kepmenkes No 907/Menkes/SK/VII/2002, *tentang syarat-syarat untuk pengawasan kualitas air minum.*













BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id